

# Sipa-Spelt 58\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Epeautre

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Sirop d'épeautre biologique liquide, obtenu par hydrolyse de farine d'épeautre à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Il est de couleur brun clair, a le goût de l'épeautre et est sucré.

## ETIQUETAGE

Sirop d'épeautre non raffiné, extrait d'épeautre.

## UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, etc.

## FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes/ goût céréale.

## CERTIFICATIONS

- UE 848/2018: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01\*
- Casher, Halal

## ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Peut contenir des traces de moutarde, soja et lupin
- Gluten présence

## CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

## CONSERVATION\*

- 390 jours en seau à <25°C (Minimum 90 jours restants a la livraison)
- 390 jours en fût à <25°C (Minimum 90 jours restants a la livraison)
- 390 jours en conteneur à <25°C (Minimum 90 jours restants a la livraison)

Nous recommandons d'utiliser nos sirops rapidement après ouverture.

Si le client désire quand même utiliser le produit, nous recommandons de mesurer le pH, vérifier l'absence visible de moisissure ou odeurs de fermentation et numération totale sur plaque des levures/moisissures.

## CONDITIONNEMENT\*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

## ANALYSE

Brix	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	58

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>314</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1313</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.2</b>
dont acides gras saturés	<0,1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>74.5</b>
dont sucres totaux	55
dont carbohydrates >DP2	19.5
<b>Protéines g</b>	<b>3.6</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.15</b>

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRUX
<b>Sucres totaux</b>	<b>69</b>	<b>55</b>
dont glucose	25	20
dont maltose	44	35

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.71
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 80 brix	18000
Coloration (EBC solution 10%)	5

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	4470
Fer	4
Calcium	60
Magnesium	720
Phosphore	3100

## MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<2000
Moisissures /g	<100
Levures /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<10
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs



Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.